



# فرم طرح دوره درس نظری و عملی

## (Course Plan)



نام درس: مسمومیت های غذایی		گروه آموزشی: صنایع غذایی		دانشکده: بهداشت	
				نیمسال: اول ۱۴۰۳-۱۴۰۴	
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی صنایع غذایی		نام و شماره درس:			
محل برگزاری: دانشکده بهداشت		روز و ساعت برگزاری: چهارشنبه ساعت ۱۴			
تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۱ واحد نظری					
دروس پیش نیاز: میکروبیولوژی مواد غذایی، شیمی مواد غذایی ۲					
نام مسئول درس: دکتر شاملو			نام مدرسین: دکتر شاملو		
تلفن و روزهای تماس:			آدرس دفتر: دانشکده بهداشت		
آدرس Email: e.shamloo@yahoo.com					
هدف / اهداف کلی درس در ابعاد دانشی، نگرشی و مهارتی: آشنایی با مسمومیت های میکروبی و غیر میکروبی و علائم بالینی آنها و عوارض ناشی از مصرف مواد غذایی فاسد					
اهداف اختصاصی (ویژه) درس در سه حیطه دانشی، نگرشی و مهارتی:					
۱. آشنایی دانشجویان با تعریف سم و مسمومیت های حاد از نظر طبقه بندی LD <sub>50</sub> و ADI					
۲. آشنایی با روش های طبقه بندی سموم از نظر مسمومیت های مزمن و عوامل تعیین کننده					
۳. بررسی مسمومیت های غذایی میکروبی ناشی از باکتری های گرم مثبت					
۴. آشنایی با مسمومیت های غذایی غیر میکروبی ناشی از مواد معدنی سمی نظیر جیوه، سرب، آرسنیک و ...					

نیمسال اول/دوم:		جدول زمان بندی ارائه درس:			
آمادگی	مدرس	موضوع	ساعت	تاریخ	ردیف
دانشجویان قبل از شروع کلاس	دکتر شاملو	آشنایی دانشجویان با تعریف سم و مسمومیت های حاد از نظر طبقه بندی LD <sub>50</sub> و ADI	۱۴	جلسه ۱	۱
مطالعه و مرور جلسات قبلی	دکتر شاملو	آشنایی با روش های طبقه بندی سموم از نظر مسمومیت های مزمن و عوامل تعیین کننده این مسمومیت ها در انسان	۱۴	جلسه ۲	۲

جدول زمان بندی ارائه درس:		نیمسال اول/دوم:		
ردیف	تاریخ	ساعت	موضوع	مدرس
۳	جلسه ۳	۱۴	بررسی مسمومیت های غذایی میکروبی ناشی از باکتری های گرم مثبت	دکتر شاملو
۴	جلسه ۴	۱۴	بررسی مسمومیت های غذایی میکروبی ناشی از باکتری های گرم مثبت	دکتر شاملو
۵	جلسه ۵	۱۴	مسمومیت های غذایی میکروبی ناشی از ویروس ها و انگل ها	دکتر شاملو
۶	جلسه ۶	۱۴	آشنایی با مسمومیت های غذایی غیر میکروبی ناشی از مواد معدنی سمی نظیر جیوه، سرب، آرسنیک و ...	دکتر شاملو
۷	جلسه ۷	۱۴	آشنایی با مسمومیت های ناشی از توکسین های طبیعی	دکتر شاملو
۸	جلسه ۸	۱۴	آشنایی با مسمومیت های ناشی از فراوری مواد نظیر paks ها	دکتر شاملو

**منابع اصلی درس (فارسی و لاتین):**

- Adrian, R.B. 1996. Microbial food poisoning. Chapman and Hall. N.Y.
- Devrise, J.D. 1997. Food safety and toxicology. CRC Press.
- Trickett, J. 2001. The prevention of food poisoning 4th ed Nelson Thornes. U.K.

سم شناسی مواد غذایی دکتر هدایت حسینی

**منابع فرعی درس:**

- ۱
- ۲
- ۳

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان

**روش تدریس:**

سخنرانی، استفاده از پاورپوینت، فیلم و عکسهای آموزشی، پرسش و پاسخ و بحث گروهی در کلاس یا در صورت مجازی بودن در سامانه نوید



**وظایف فراگیران:**

**حضور به موقع در کلاس و انجام تکالیف در طول ترم**

**نحوه ارزیابی دانشجو و بارم مربوطه:**

**میان ترم: ۸ نمره**

**پایان ترم: ۱۰ نمره**

**مشارکت و حضور در کلاس: ۲ نمره**

**سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس:  
طبق مقررات**

**سایر تذکرات:**

**حضور به موقع و منظم در کلاس**

**رعایت انضباط و عدم غیبت غیر موجه**

**احترام به کلاس در ساعت درس**

**مشارکت در بحث های کلاس و فعالیت های آموزشی رهای مهم برای دانشجویان:**

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور